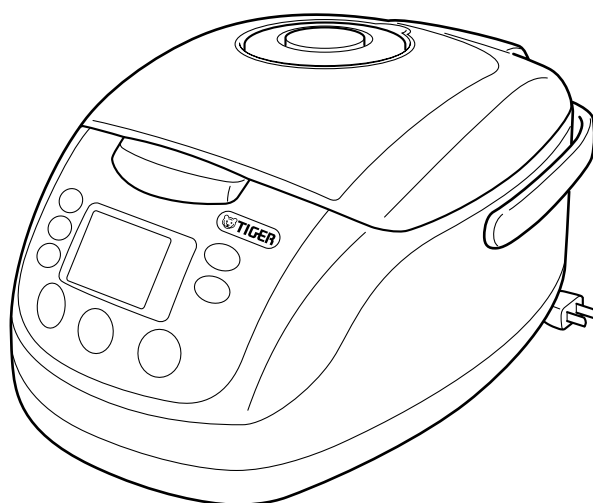
品番
**JKA-B 型**

# タイガー IH 炊飯ジャー〈炊きたて®〉 VitaCraft®

# 取扱説明書〈保証書つき〉

**このたびは、お買い上げまことにありがとうございます。ご使用になる前に、この取扱説明書を最後までお読みください。**
**お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。**

日本国内１００Ｖ専用
（交流１００Ｖ以外の電源では使用できません）

## もくじ

### はじめに



### 使いかた



### 困ったときは

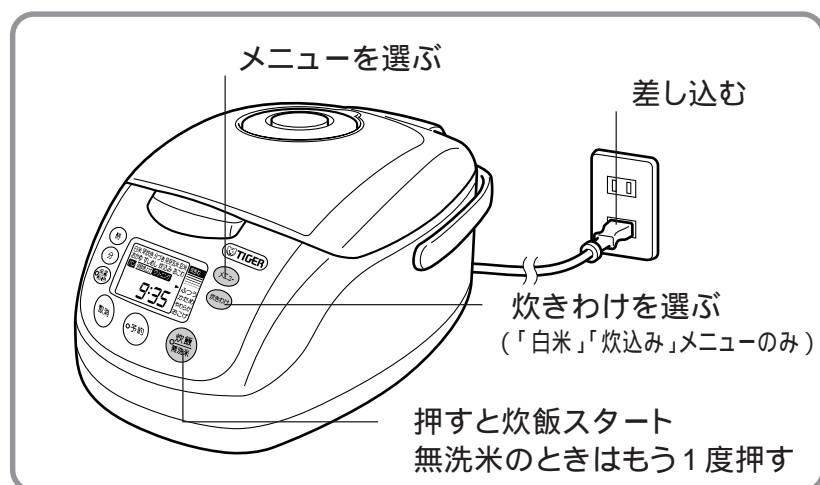


### その他

# 使いかた早わかり

ごはんを炊く基本は、
2STEP（ステップ）操作

メニューを選んで炊くときは・・・

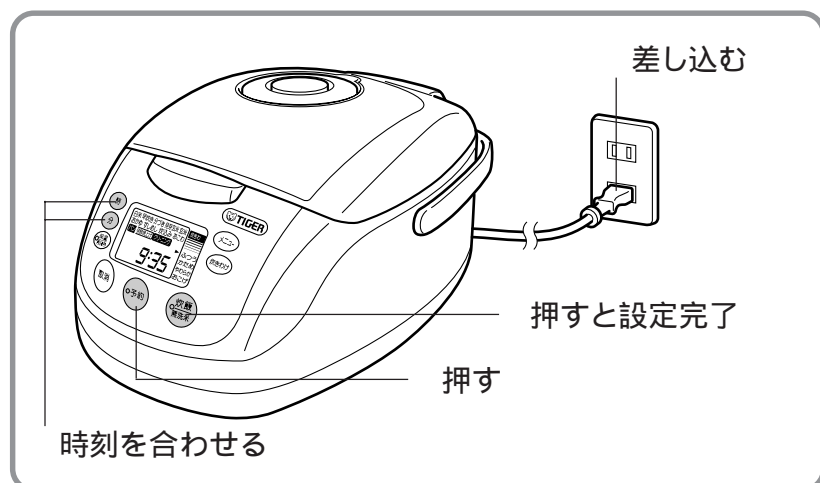
詳しい操作は12～14ページをお読みください。

食べたい時刻に炊きあげる『タイマー炊飯』

詳しい操作は16・17ページをお読みください。

## 便利な機能



### いろいろなメニューが選べます

P12～21参照

白米・早炊き・分づき・発芽玄米・玄米・おかゆ・すしめし・炊込み・おこわをおいしく炊くコースがあります。
また、パンを焼くこともできます。

### 保温中のごはんを食べる前に再加熱してあつあつのごはんにできます

P23参照

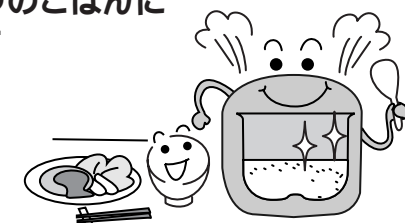
### 無洗米が楽においしく炊けます

P14参照

「無洗米」を選択して炊飯してください。水加減やお米の浸水時間などを気にせず、無洗米が楽においしく炊けます。

洗う手間のかからない「無洗米」。ヌカをきれいにとってあるため、とぎ汁で海や川を汚さないから、環境にもやさしいお米です。

### ふたが丸ごと取れて洗えます

P24～26参照

内ぶたはもちろん外ぶたも取り外して丸洗いできますので、いつも清潔。

### お好みで炊きわけできます
（「白米」「炊込み」メニューのみ）

P12参照

白米は「ふつう」「かため」「やわらか」「おこげ」、炊込みは「ふつう」「おこげ」が選べます。

### 食べたい時刻に炊きあげます（タイマー炊飯）

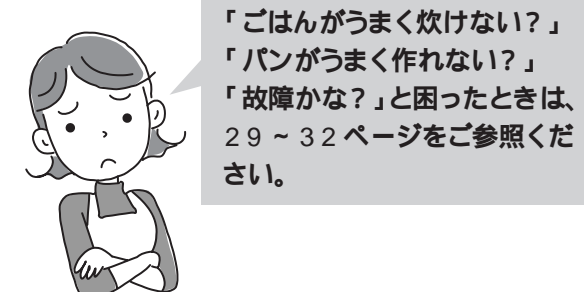
P16・17参照

「おいしく炊くためのコツ」は9ページ
「各部のなまえとはたらき」は7・8ページ
「ごはんを炊く前の準備」は10・11ページをご参照ください。


### 白米（無洗米）のつやつやのおいしさを保温します

P22参照

黄バミ・パサつきを抑えて、白米（無洗米）のつやつやのおいしさを保ちます。

「ごはんがうまく炊けない？」「パンがうまく作れない？」「故障かな？」と困ったときは、29～32ページをご参照ください。

# 1 安全上のご注意

**ご使用前によくお読みの上、必ずお守りください。**

※お使いになる人や他の人々への危害や損害を未然に防止するために必ずお守りください。
※本体に貼付しているご注意に関するシールは、はがさないでください。
※お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

**注意事項は、誤った使いかたで生じる危害や損害の程度を、以下の表示で区分しています。**

**⚠警告**
**「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容を示します。**

**⚠注意**
**「傷害を負う、または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容を示します。**

**絵表示の例**

 この絵表示は行為を「禁止」する内容です。

（分解禁止）

この絵表示は行為を「強制」したり、「指示」したりする内容です。

（強制・指示）

（差し込みプラグを抜く）

## ⚠警告

**交流100V以外では使用しない。**
火災・感電の原因。

**定格15A以上のコンセントを単独で使用する。**
他の器具との併用により、分岐コンセント部が異常発熱して、発火するおそれ。

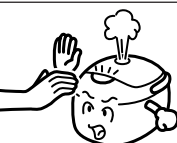
**電源コードは、破損したまま使用しない。また、電源コードを傷つけない。**
(加工する・無理に曲げる・高温部に近づける・引っ張る・ねじる・たばねる・重いものを載せる・挟み込むなど)
火災・感電の原因。

**差し込みプラグにほこりが付着している場合は、よくふき取る。**
火災の原因。

**差し込みプラグは根元まで確実に差し込む。**
感電・ショート・発煙・発火のおそれ。

**電源コードや差し込みプラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない。**
感電・ショート・発火の原因。

**ぬれた手で、差し込みプラグの抜き差しをしない。**
感電やけがをするおそれ。

**炊飯中☆は、絶対にふたを開けない。**
やけどをするおそれ。

**蒸気孔に顔や手を近づけない。**
やけどをするおそれ。特に乳幼児には、さわらせないように注意すること。

**子供だけで使わせたり、幼児の手が届くところで使わない。**
やけど・感電・けがをするおそれ。

☆炊飯中は、パン発酵・パン焼上げ・クリーニング中も含みます。

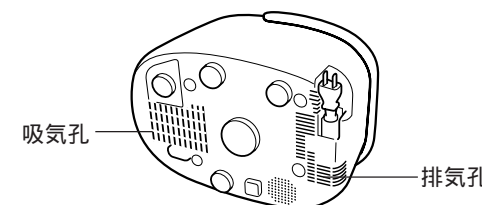




## ⚠警告

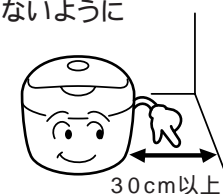
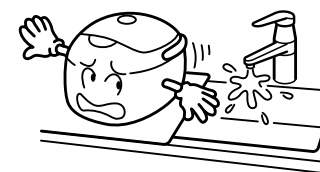
**水につけたり、水をかけたりしない。**
ショート・感電のおそれ。

**改造はしない。修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない。**
火災・感電・けがの原因。

**吸・排気孔やすき間にピンや針金などの金属物など、異物を入れない。**
感電や異常動作によるけがのおそれ。

## ⚠注意

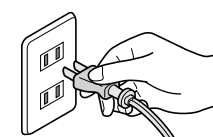
**不安定な場所や、熱に弱い敷物の上では使用しない。**
火災の原因。

**壁や家具の近くでは使用しない。**
蒸気や熱で、傷み・変色・変形の原因になるため、壁や家具からは30cm以上はなして使用すること。
キッチン用収納棚などを使用する際は、中に蒸気がこもらないように注意すること。

30cm以上

**水のかかる所や、火気の近くでは使用しない。**
感電や漏電・本体の変形や火災・故障の原因。

**専用内なべ以外は使用しない。**
過熱、異常動作の原因。

**使用中や使用直後は、高温部にふれない。**
やけどの原因。

**使用時以外は、差し込みプラグをコンセントから抜く。**
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因。

**必ず差し込みプラグを持って引き抜く。**
感電やショートして発火するおそれ。

**電源コードを巻き取るときは、差し込みプラグを持って行う。**
電源コードが当たってけがをするおそれ。

**植込み型ペースメーカー等をお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよく相談する。**
本製品の動作により、ペースメーカーに影響を与えるおそれ。

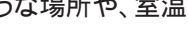
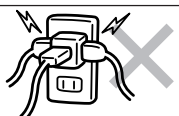
# ⚠注意

**お手入れは、本体が冷えてから行う。**
高温部にふれることによるやけどのおそれ。

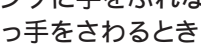
**本体を持ち運ぶ際は、フックボタンにふれない。**
ふたが開いてけがや、やけどをするおそれ。

## お願い

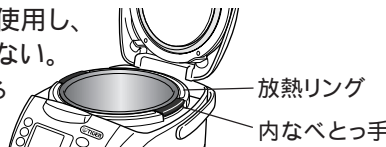
●**取り扱いはていねいに。**
落としたり、強い衝撃を加えたりすると、けがや故障の原因。

●**ふたを開けるときは、蒸気に注意する。**
やけどのおそれ。

●**タコ足配線はしない。**
火災のおそれ。

●**炊飯中☆は本体を移動しない。**
やけどやふきこぼれの原因。

●**丸洗いはしない。**
本体を丸洗いしたり、本体内部や底部に水を入れたりしない。ショート・感電のおそれ。

●**吸・排気孔をふさぐような場所や、室温の高い場所では使用しない。**
カーペット、ビニール袋などの上には、置かない。感電や漏電、火災・故障の原因。

●**磁力線が出ているので、磁気に弱いものを近づけない。**
テレビ・ラジオなどは、雑音の入るおそれ。
キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープ・ビデオテープなどは、記憶が消えるおそれ。

●**使用中、放熱リングに手をふれない。また、内なべとっ手をさわるときはなべつかみを使用し、直接手をふれない。**
高温になっているため、やけどのおそれ。

放熱リング
内なべとっ手

## 末永くご使用いただくために、必ずお守りください

●**こげついたごはんつぶ、米つぶなどは取り除く。**
蒸気もれ・ふきこぼれ・故障やおいしく炊けない原因。

●**炊飯中☆、本体にフキンなどをかけない。**
本体やふたの変形・変色の原因。

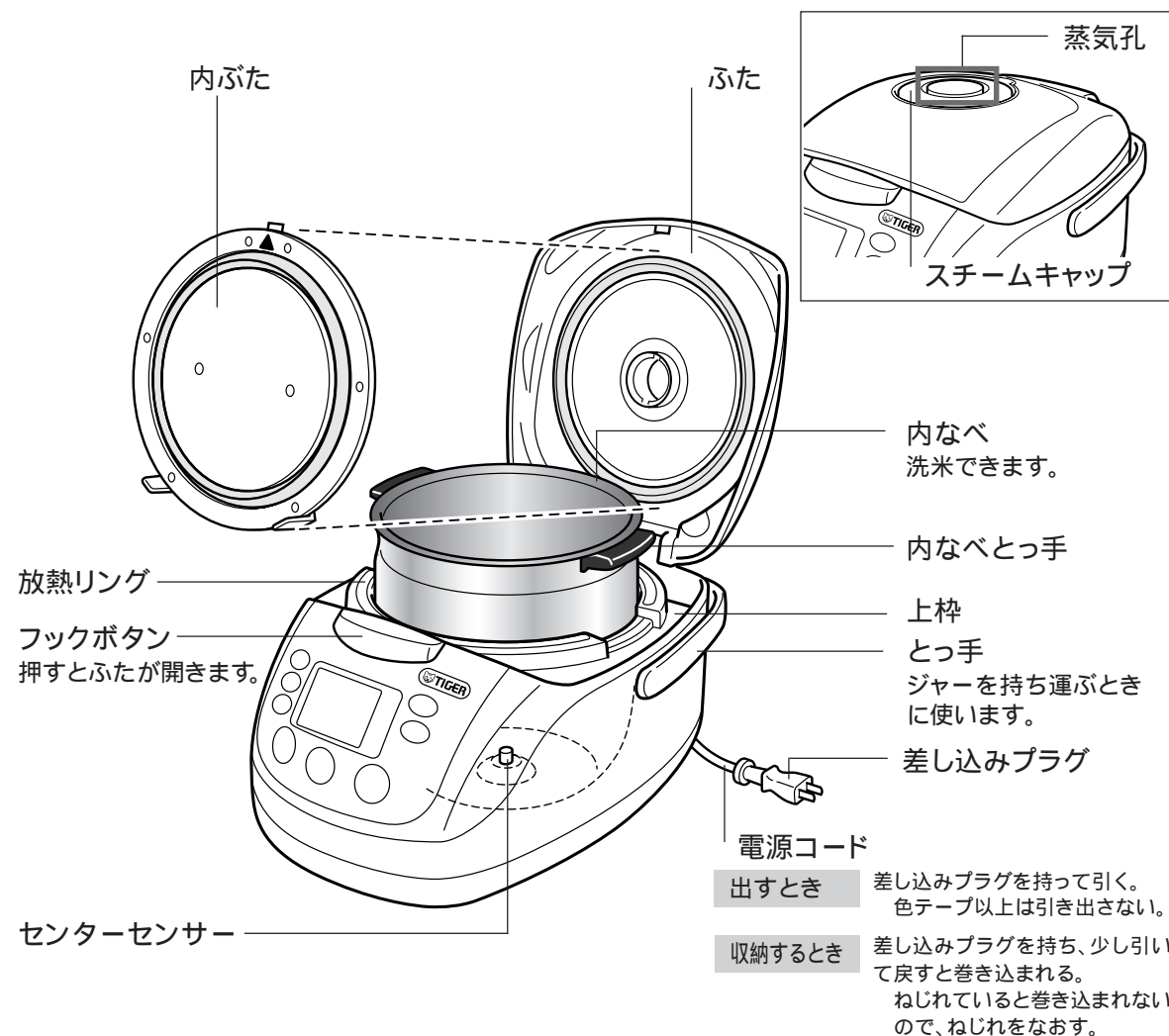
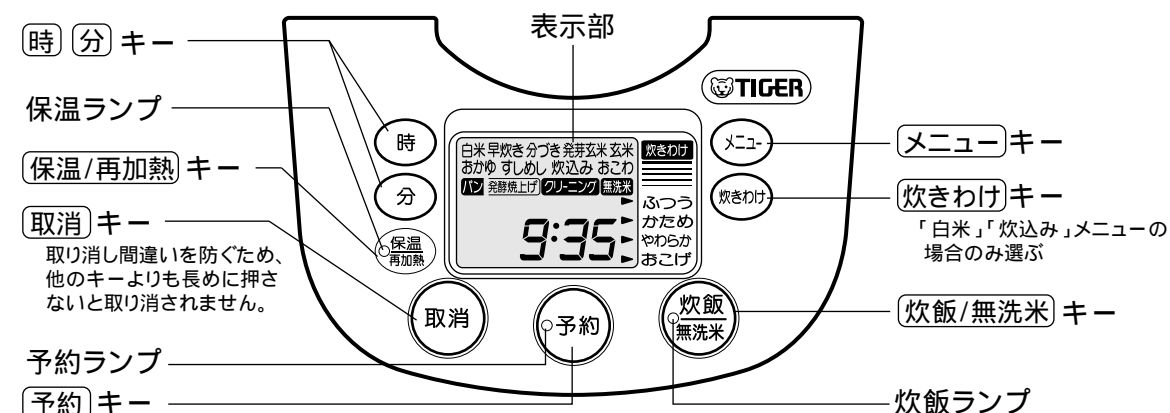
●**機能・性能を維持するため、製品に穴を設けておりますが、この穴から、まれにほこりや虫が入ることがあります。外観上・機能上支障のある場合は、弊社までお問合せください。**

●**内なべが変形や腐食した場合は、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までご相談ください。**

●**内なべのフッ素加工面のふくれやはがれの原因になるため、必ずお守りください。**
- **内なべをガス火にかけたり、電磁調理器などに使用しない。**
- **白米・無洗米以外を保温しない。**
- **内なべの中で酢を使用しない。**
- **付属品か木製品以外のしゃもじを使用しない。**
- **金属製のおたまやスプーン、泡立て器など、かたいものを使用しない。**
- **内なべにザルなどをのせない。**
- **内なべに食器類など、かたいものを入れない。**
- **金属たわしやナイロンたわしなど、かたいものでお手入れしない。**

 ☆炊飯中は、パン発酵・パン焼上げ・クリーニング中も含みます。



# 2 各部のなまえとはたらき

**〈操作パネル部〉**
**操作キーは音がするまで確実に押してください。**

## 説明マークについて

**本文中に記載されている説明マークは、下記の意味があります。**

おいしく炊くためや、商品を末永くお使いいただくためのご注意を記載しています。

操作が適切でないときのブザー音や、ファン・IHが作動する音などについてご説明しています。

※キーを押したときのブザー音やその他の音は、文中や説明図に記載しています。

## 付属品の確認

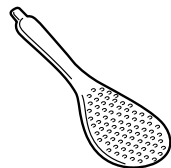
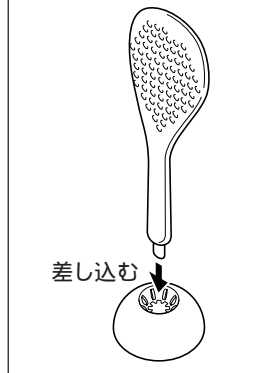
**しゃもじ**

**しゃもじ立て**

**計量カップ**
約1合（約0.18L）

## その他の音について

炊飯中☆、保温中、再加熱中にする下記の音は、異常ではありません。

- ●「ブーン」という音（ファンが作動している音）
- ●「ジーッ」や「チリリリ…」という音（IHが作動している音）

## 時刻の確認

**時刻は24時間で表示されます。**
**出荷時に時刻を合わせてありますが、時刻が合っていないときは、現在時刻に合わせてください。（P28参照）**

## リチウム電池について

**リチウム電池を内蔵していますので、差し込みプラグを抜いても現在時刻や予約時刻を記憶し続けます。**

- **●リチウム電池は、差し込みプラグを抜いた状態で4〜5年の寿命があります。**
- **●リチウム電池が切れると、差し込みプラグを差し込むと「0:00」が点滅します。通常の炊飯はできますが、現在時刻や予約時刻、保温経過時間の記憶は、差し込みプラグを抜くと消えてしまいます。**

**事故や故障の原因になりますので、ご自分でのリチウム電池の交換は絶対にしないでください。**

新しいリチウム電池との交換につきましては、お買い上げの販売店にご相談ください。

☆炊飯中は、パン発酵・パン焼上げ・クリーニング中も含みます。



## ごはんをおいしく炊くためのコツ

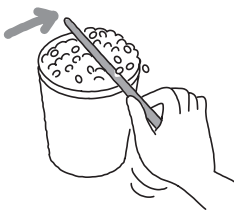
炊く前の準備は10・11ページ、炊きかたは12〜14、16・17ページをお読みください。



### 良いお米を選び、涼しい場所に保存

精米日の新しい、粒のそろったつやのあるお米を選びましょう。保存は、風通しの良い、涼しくて暗い場所に。

### 付属の計量カップで正確にはかる

（1カップは約0.18L）
※無洗米も付属の計量カップではかりましょう。本製品は炊きかたを工夫していますので、無洗米専用の計量カップは必要ありません。

### 洗米は手早く

たっぷりの水で手早くかき混ぜ水を捨て、水が澄むまで手早く洗いましょう。

### 発芽玄米・分づき米・胚芽米・麦飯を炊くとき

以下のコースを選びましょう。

- ●発芽玄米は「発芽玄米」コース
- ●分づき米・胚芽米・麦飯は「分づき」コース

※おかゆの場合は「おかゆ」コース

### 無洗米を炊くとき

全体に水がなじむように、底からよくかき混ぜましょう。
※でんぷんが内なべの底にたまりやすいため、おこげがつくことがあります。気になる場合は、1〜2回水を替えてすすぎます。

### お米の種類やお好みに合わせて水加減しましょう

**●水加減の目安表**

| メニュー | 水加減の目安（内なべ内側の目盛に合わせる） |
|---|---|
| 白米・早炊き・無洗米白米・無洗米早炊き | 「白米」の目盛。 |
| 発芽玄米 | 「白米」の目盛。 |
| 玄米 | 「玄米」の目盛。 |
| おかゆ・無洗米おかゆ | 全がゆの場合は、「おかゆ・全」の目盛。<br>五分がゆの場合は、「おかゆ・五分」の目盛。<br>七分がゆの場合は、「全」と「五分」の目盛の間。 |
| すしめし・無洗米すしめし | 「白米」の目盛。 |
| 炊込み・無洗米炊込み | 「白米」の目盛を目安に多め。 |
| おこわ（もち米とうるち米） | 「白米」と「おこわ」の目盛りの間。<br>（もち米だけの場合より水量は多めに。） |
| おこわ（もち米） | 「おこわ」の目盛。 |
| 胚芽米・麦飯 | 「白米」の目盛を目安に多め。 |
| 分づき米 | 「白米」の目盛。 |

※基準の目盛より水量を増やしたり減らしたりする場合、1/3目盛以上の増減はお避けください。

### 具を入れて炊くとき

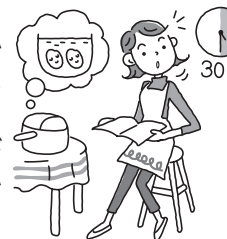
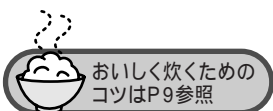
1カップに対して具は約70g以下。調味料はよくかき混ぜ、具はお米の上にのせましょう。具を入れて炊く場合の最大炊飯量（下表）は必ず守りましょう。

| メニュー | 1.0Lタイプ | 1.5Lタイプ |
|---|---|---|
| 炊込み・おこわ | 3合以下 | 5合以下 |
| 全がゆ | 1合以下 | 1.5合以下 |
| 玄米 | 3合以下 | 4合以下 |

### おこわを炊くとき

洗米後、約30分水に浸けてから、お米が水より上に出ないように平らにして炊飯しましょう。炊きあがりは、浸水時間が短いとかため、長いとやわらかめです。

# 3 ごはんを炊く前の準備

おいしく炊くためのコツはP9参照

## 1 お米をはかる

**必ず付属の計量カップではかります。**

ワンポイント 無洗米も付属の計量カップではかってください。

## 2 お米を洗う

※無洗米の場合は必要ありません。

**内なべで洗米できます。**

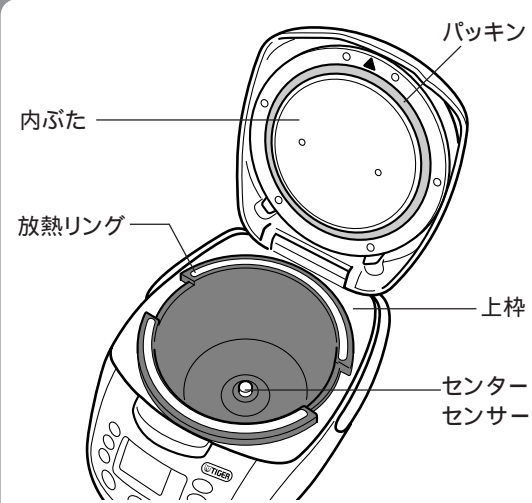
## 3 水加減する

**内なべを水平に置き、内なべ内側の目盛に合わせて水加減します。**

ワンポイント
- ●お米の種類・メニューを確かめて水加減してください。（P9の目安表を参照）
  - ※白米は［炊きわけ］キーでごはんのかたさを選べますが、より「かため」「やわらか」にしたい場合は、お好みで水加減してください。
- ●無洗米は、白米と同様の水加減で炊飯できます。（P9・14参照）

〈例〉3カップの白米を炊く場合

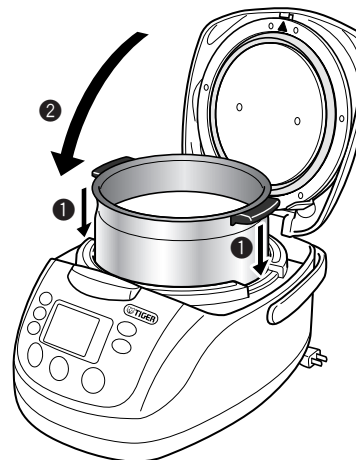
## 4 内なべの外側や縁についた水滴・米つぶなどをふき取る

## 5 本体の内側に、米つぶなどがついていないことを確認する

**上図の箇所やパッキン類など、すべて確認してください。**

## 6 内なべを本体にセットする

**内なべとっ手を本体の凹部に合わせて入れ、ふたを閉めます。**

## 7 差し込みプラグをコンセントに確実に差し込む

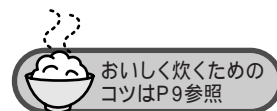
保温ランプが点灯している場合は、［取消］キーを押して、消灯させてください。

- ●指定の炊飯量（P33の仕様表参照）以外で炊くと、うまく炊けない場合がありますのでご注意ください。

※ただし、具を入れて炊く場合は、下記の表のようになります。

| メニュー | 1.0Lタイプ | 1.5Lタイプ |
|---|---|---|
| 炊込み・おこわ | 3合以下 | 5合以下 |
| 全がゆ | 1合以下 | 1.5合以下 |
| 玄米 | 3合以下 | 4合以下 |

- ●お湯（35℃以上）で洗米や水加減しないでください。
  うまく炊けない原因になります。

内なべをセットしない状態で、［炊飯/無洗米］［保温/再加熱］キーを押すと、「ピピピ」と音でお知らせします。

# 4 ごはんの炊きかた

## 白米（ふつう・かため・やわらか・おこげ）・炊込み（ふつう・おこげ）の炊きかた

### 1 メニュー キーを押して、「白米」または「炊込み」を選択する

**押すごとにメニューが順番に点滅します。**

※あらかじめメニューが選択されている場合は、メニュー選択の必要はありません。

### 2 炊きわけ キーを押して、炊きわけを選択する

**白米の場合** 押すごとに「ふつう」「かため」「やわらか」「おこげ」の順番に ▶ が点滅します。

**炊込みの場合** 押すごとに「ふつう」または「おこげ」の順番に ▶ が点滅します。

※あらかじめお好みの炊きわけが選択されている場合は、炊きわけ選択の必要はありません。

### 3 炊飯/無洗米 キーを1回押す

※図は「白米ふつう」の場合。

**表示部に「白米」または「炊込み」と選択した炊きわけが表示され、炊飯が開始されます。**

※炊飯時間の目安はP34参照。

※「白米」は、炊飯中に炊飯時間の目安が表示されます。

**ワンポイント** 炊きわけで「おこげ」を選択すると、キツネ色のおこげがつき、こうばしい香りがしておいしくなります。

※お米の種類によっては、おこげがつきにくい場合があります。

おこげを選択した場合、下記の点にご注意ください。

- おこげのこうばしさを損なわないために、炊飯後はお早めにお召し上がりください。
- おこげはかたくなりますので、ご注意ください。

## 早炊き・分づき・発芽玄米・玄米・おかゆ・すしめし・おこわの炊きかた

### 1 メニュー キーを押して、メニューを選択する

**押すごとにメニューが順番に点滅します。**

※あらかじめメニューが選択されている場合は、メニュー選択の必要はありません。

### 2 炊飯/無洗米 キーを1回押す

※図は「早炊き」の場合。

**表示部に選択したメニューが表示され、炊飯が開始されます。**

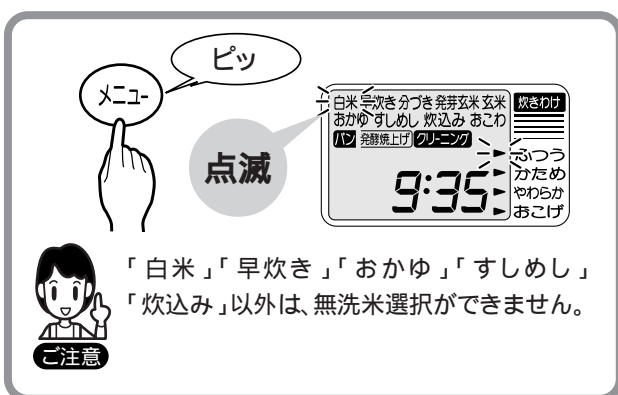
※炊飯時間の目安はP34参照。

おいしく炊くための コツはP9参照

## 無洗米の炊きかた

**1 メニュー キーを押して、「白米」「早炊き」「おかゆ」「すしめし」「炊込み」のいずれかを選択する**

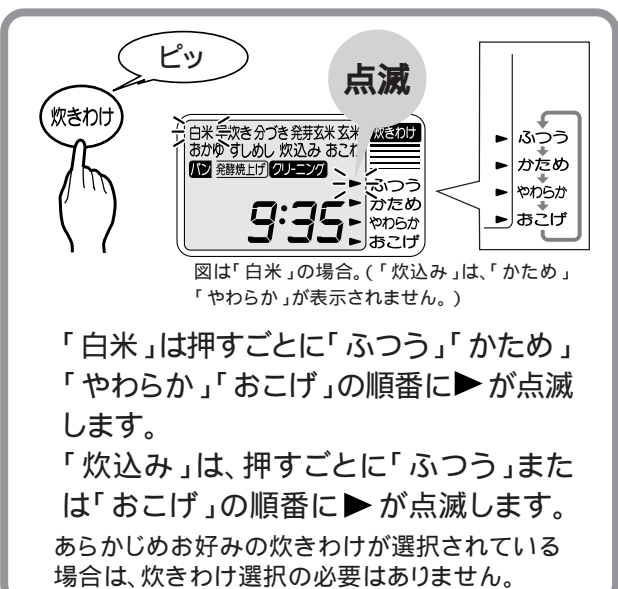
「白米」「早炊き」「おかゆ」「すしめし」「炊込み」以外は、無洗米選択ができません。

ご注意

**2 「白米」「炊込み」の場合のみ 炊きわけ キーを押して、炊きわけを選択する**

※図は「白米」の場合。(「炊込み」は、「かため」「やわらか」が表示されません。)

●「白米」は押すごとに「ふつう」「かため」「やわらか」「おこげ」の順番に▶が点滅します。

●「炊込み」は、押すごとに「ふつう」または「おこげ」の順番に▶が点滅します。

※あらかじめお好みの炊きわけが選択されている場合は、炊きわけ選択の必要はありません。

**3 炊飯/無洗米 キーを2回押す**

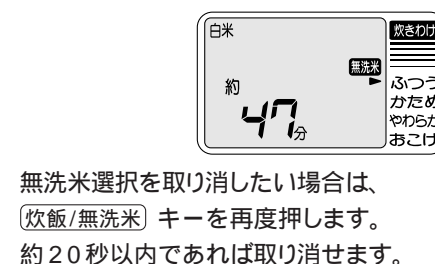
**1回目** 表示部に、選択したメニューと炊きわけが表示されます。(炊きわけは「白米」「炊込み」の場合のみ)

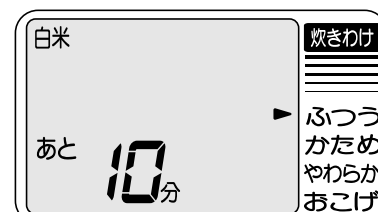
**2回目** 「無洗米」が表示され、炊飯が開始されます。

※図は「無洗米白米ふつう」の場合。

※炊飯時間の目安はP34参照。

※「無洗米白米」は、炊飯中に炊飯時間の目安が表示されます。

※無洗米選択を取り消したい場合は、炊飯/無洗米 キーを再度押します。約20秒以内であれば取り消せます。

# 5 ごはんが炊きあがったら

## 1 「むらし」になると

※図は「白米ふつう」の場合。

**表示部にむらしあがるまでの残り時間を1分きざみで表示します。**

※メニューによってむらし時間が異なります。むらし時間は、表示部に表示されます。

## 2 炊きあがると

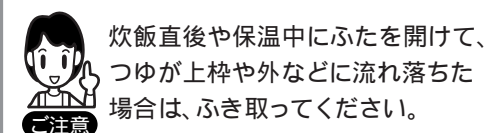
**自動的に保温します。**

※「おかゆ」は、そのままにしておきますと、のり状になったり、べたついたりしますので、お早めにお召し上がりください。(保温ランプが点滅。)

## 3 ごはんをほぐす

**炊きあがったら、必ずすぐにごはん全体をほぐしてください。**

ご注意

炊飯直後や保温中にふたを開けて、つゆが上枠や外などに流れ落ちた場合は、ふき取ってください。

### 炊飯ジャーを使い終わったら

**1 取消 キーを押す**

取消 キーを押すと、保温ランプが消灯します。

**2 差し込みプラグを抜いて、電源コードを収納する(P7参照)**

使いかた

# 6 タイマー炊飯のしかた

おいしく炊くためのコツはP9参照

## 1 現在時刻を確認する

※現在時刻の合わせかたはP28参照。

## 2 保温ランプの消灯を確認して、予約 キーを押す

予約 キーを押すごとに「予約1」と「予約2」が切り替わります。

●表示部の現在時刻が予約時刻（前回設定した時刻）に変わります。

●表示部に「予約1」または「予約2」が点滅します。

## 3 時 分 キーを押して、「炊きあがりの時刻」に合わせる

●「時」は 時 キー、「分」は 分 キーで合わせます。

●押し続けると早送りになります。

●時刻は、10分単位で変更できます。

※前回設定した予約時刻が表示されますので、同じ時刻でタイマー予約する場合は、時刻合わせの必要はありません。

※「今日」「明日」の表示は、設定時刻をわかりやすくするために自動的に表示されます。（「今日」「明日」だけを単独でセットすることはできません）時刻セットは 時 分 キーで行ってください。

腐敗の原因になるため、タイマー予約は12時間以内にしてください。

●炊きあがりの時刻が予約できます。

●「予約1」「予約2」の2通りの時刻が記憶できます。
（一度設定した予約時刻はそのまま記憶）

● 予約 キーを押した後、約30秒間何もしないと「ピピピ」と音でお知らせします。

●タイマー炊飯ができない状態にセットされているときに、予約 キーまたは 炊飯/無洗米 キーを押すと、「ピピピ」と音でお知らせします。

ご注意

下記の場合は、タイマー炊飯ができません。

●下表の時間未満の場合。
※無洗米の場合も下表の時間と同じです。

| メニュー | タイマーセットができない時間 |
|---|---|
| 白米（やわらか） | 1時間10分未満 |
| 白米（ふつう・かため） | 1時間未満 |
| 白米（おこげ） | 1時間5分未満 |
| 早炊き | 50分未満 |
| 分づき | 1時間5分未満 |
| 発芽玄米 | 1時間未満 |
| 玄米 | 1時間30分未満 |
| おかゆ | 1時間10分未満 |
| すしめし | 1時間未満 |

●「炊込み」「おこわ」「パン」の場合。

●表示部の時計が「0:00」で点滅している場合。

●内なべをセットしないと、タイマーセットできません。

## 4 メニュー キーを押して、メニューを選択する

ピッ

メニュー

点滅

メニュー キーを押すごとに表示部のメニューが順番に点滅します。

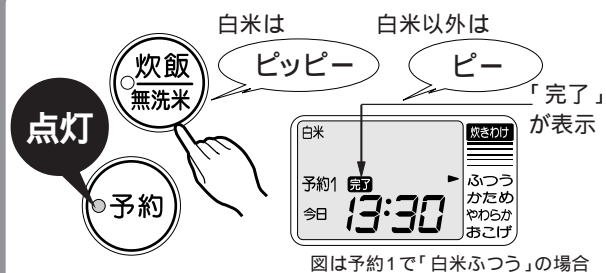
※あらかじめメニューが選択されている場合は、メニュー選択の必要はありません。

## 5 「白米」の場合のみ、炊きわけ キーを押して、炊きわけを選択する

※あらかじめお好みの炊きわけが選択されている場合は、炊きわけ選択の必要はありません。

## 6 炊飯/無洗米 キーを1回押す

※無洗米の場合は2回押す（「分づき」「発芽玄米」「玄米」は無洗米が選べません。）

※図は予約1で「白米ふつう」の場合

表示部に選択したメニューと炊きわけ（「白米」の場合のみ）が表示され、予約ランプが点灯し、「完了」が表示されます。
（タイマー炊飯の設定完了）

※タイマーセットを間違えたときは、取消 キーを押して、前ページの2からセットし直してください。

# 7 食パンの作りかた

●食パン以外に、別冊のCOOK BOOKに記載されているパンを作ることができます。

●うまくできないことがありますので、別冊のCOOK BOOKに記載されているパン以外は作らないでください。
●イーストは必ずドライイーストをご使用ください。

| 材料　※材料は正確に計量してください。 | | | |
|---|---|---|---|
| 1.0Lタイプ（2～3人分） | | 1.5Lタイプ（3～4人分） | |
| 強力粉…200g<br>ドライイースト…3g（小さじ1弱）<br>砂糖…5g（小さじ1½）<br>塩…2g（小さじ⅓） | バター…15g<br>スキムミルク…8g（大さじ1と小さじ1）<br>ぬるま湯（約30℃）…130mL | 強力粉…300g<br>ドライイースト…4.5g（小さじ1 1/2）<br>砂糖…7.5g（小さじ3）<br>塩…3g（小さじ1/2） | バター…22.5g<br>スキムミルク…12g（大さじ2）<br>ぬるま湯（約30℃）…200mL |

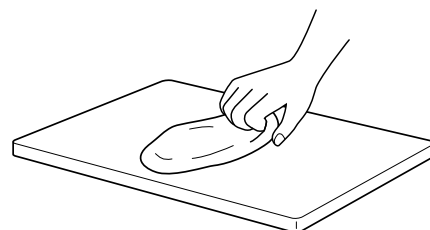
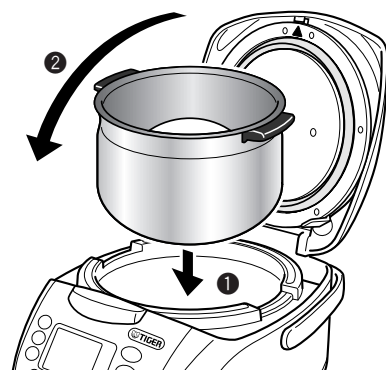
## 1 材料を全てボウルに入れ、手でまとめる

①強力粉はふるっておき、バターは室温に戻してやわらかくしておきます。
②強力粉をボウルに入れ、スキムミルク・砂糖・ドライイーストの順に加え、塩はドライイーストに直接ふれないように加えます。

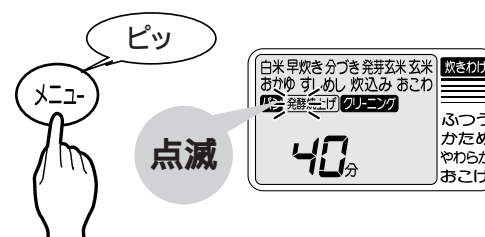
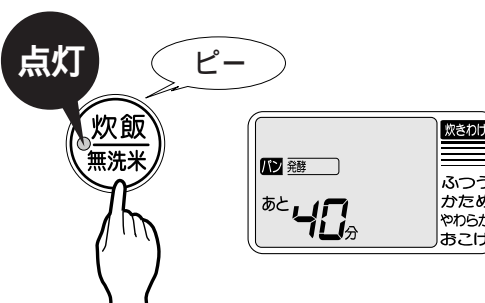
③さらにバターを加え、ドライイーストの上にぬるま湯をかけます。

④木ベラで全体を混ぜ合わせてから、手でまとめます。

## 2 ある程度まとまったら、台の上に出し、約20分間こねる

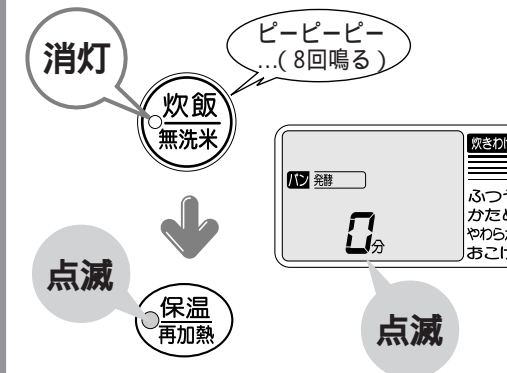
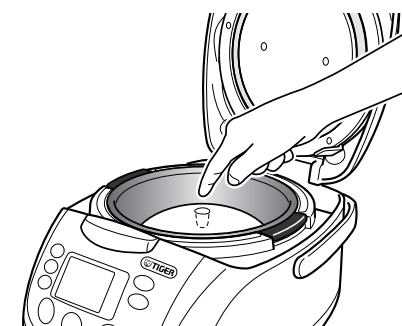
引き伸ばしては折りたたみ、よくこねます。生地がなめらかになり、切れずにうすくのばせるようになれば、こね完了です。

## 3 2を丸めて内なべの中央に置き、内なべを本体にセットする

## 4 差し込みプラグをコンセントに確実に差し込む

## 5 40分間発酵させる（1次発酵）

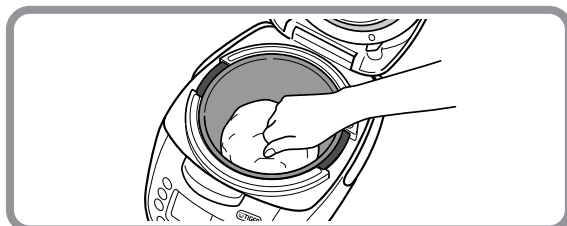
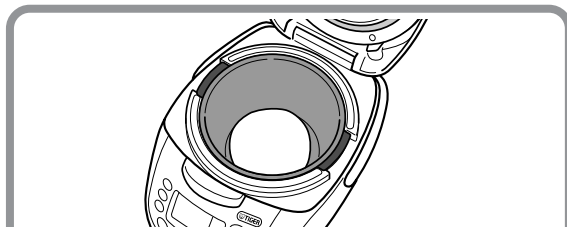
①メニューキーを押して「発酵」を選択する。

②炊飯/無洗米 キーを押す。

※発酵時間を40分以外に合わせる場合は、「発酵」を選択後、時 分 キーで時間を合わせ、炊飯/無洗米 キーを押してください。
（時 キーを押すと時間が1分ずつ増え、分 キーを押すと時間が1分ずつ減ります。）

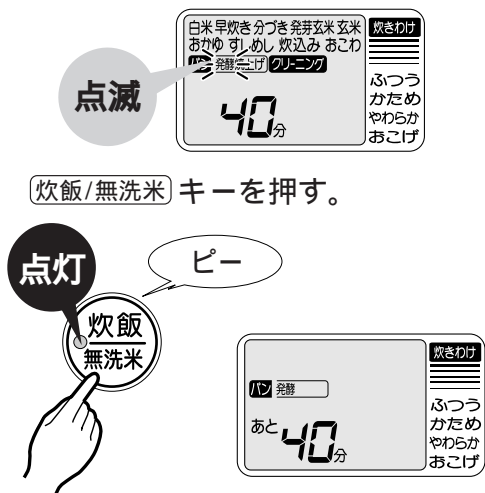
## 6 1次発酵が終了したら

保温ランプと表示部の0分が点滅します。

①ふたを開け、生地の発酵を確認する。
1次発酵後、生地は最初の2～2.5倍に膨れます。
指に強力粉をつけて生地の中央を押し、穴がそのまま残ったら1次発酵終了です。

※穴が戻る場合は発酵不足なので、保温ランプが点滅している状態で 時 キーを押して追加の発酵時間を合わせ、炊飯/無洗米 キーを押してください。（最大15分追加できます。）

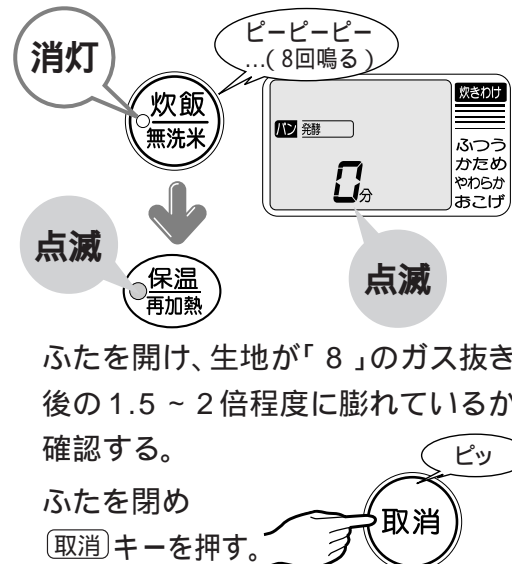
②取消キーを押す。

## 7 6の生地全体をかるく押してガスを抜く

## 8 7を丸め直し、形を整えて内なべの中央に置き、ふたをしめる

ワンポイント 2次発酵が終了したら、生地が1.5～2倍程度に膨れているか確認するため、この生地の大きさを覚えておいてください。

## 9 40分間発酵させる（2次発酵）

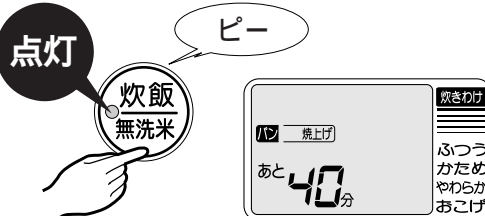
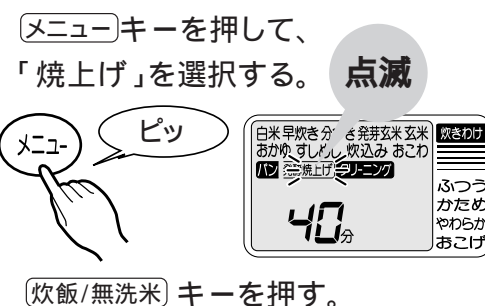
①「発酵」が選択され、40分が表示されていることを確認する。

②炊飯/無洗米 キーを押す。

## 10 2次発酵が終了したら

保温ランプと表示部の0分が点滅します。

①ふたを開け、生地が「8」のガス抜き後の1.5～2倍程度に膨れているか確認する。

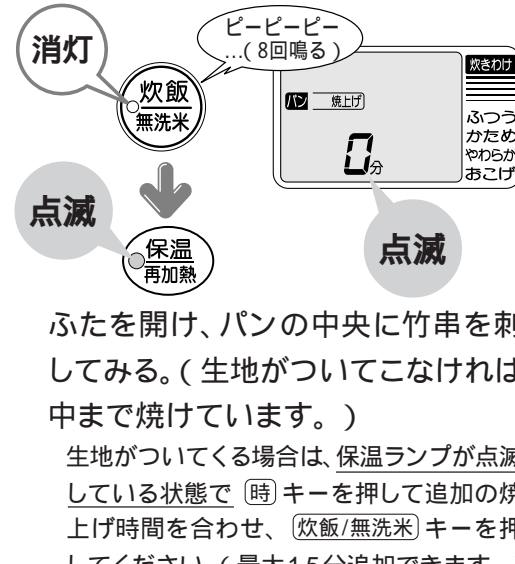
②ふたを閉め 取消 キーを押す。

## 11 2次発酵終了後、40分間焼く

① メニュー キーを押して、「焼上げ」を選択する。

② 炊飯/無洗米 キーを押す。

※焼上げ時間を40分以外に合わせる場合は、「焼上げ」を選択後、時 分 キーで時間を合わせ、炊飯/無洗米 キーを押してください。

## 12 焼きあがったら

保温ランプと表示部の0分が点滅します。

①ふたを開け、パンの中央に竹串を刺してみる。（生地がついてこなければ中まで焼けています。）

※生地がついてくる場合は、保温ランプが点滅している状態で 時 キーを押して追加の焼上げ時間を合わせ、炊飯/無洗米 キーを押してください。（最大15分追加できます。）

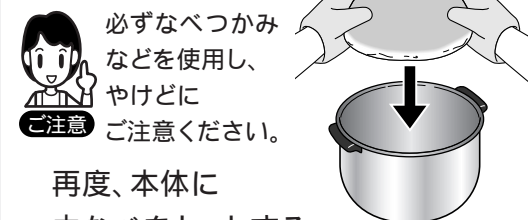
ご注意 追加で焼いたり、表面に焼き色をつける前には、取消 キーを押さないでください。保温ランプの点滅が消え、引き続き焼けなくなります。押してしまった場合は、下記の手順で焼いてください。

（1）内なべを取り出して、ぬれフキンの上に置く。
（2）本体のふたを開けたまま10分ほど放置し、本体と内なべを冷ます。
（3）再度、内なべを本体にセットする。
（4）「焼上げ」を選択し、追加時間をセットして焼く。

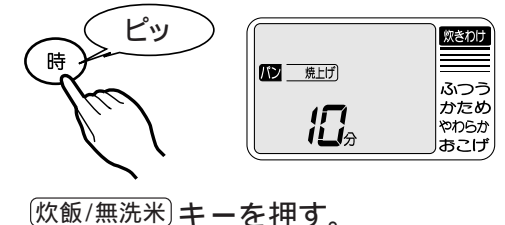
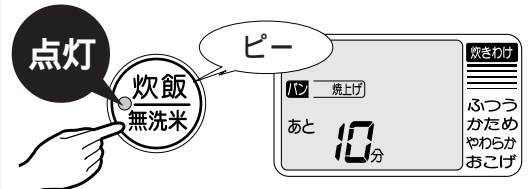
②内なべを取り出し、ひっくり返してパンを取り出す。

ご注意
- 内なべを取り出すときは、必ずなべつかみなどを使用し、直接手をふれないようご注意ください。やけどをするおそれがあります。
- 焼きあがったらすぐにパンを取り出してください。そのままにしておきますと、内ぶたについた露が落ちてきてべたついたりします。

## 13 表面に焼色をつけたい場合は、パンを裏返してさらに10分間焼く

①パンの表面（焼けていない面）を下にして、内なべに入れる。

ご注意 必ずなべつかみなどを使用し、やけどにご注意ください。

②再度、本体に内なべをセットする。

③保温ランプが点滅している状態で 時 キーを押して10分にセットする。

④ 炊飯/無洗米 キーを押す。

※焼きあがったら、左記の「12」の要領でパンを取り出してください。

### パン作りが終わったら

1 取消 キーを押す

取消 キーを押すと、保温ランプが消灯します。

ピッ　取消　消灯　保温 再加熱

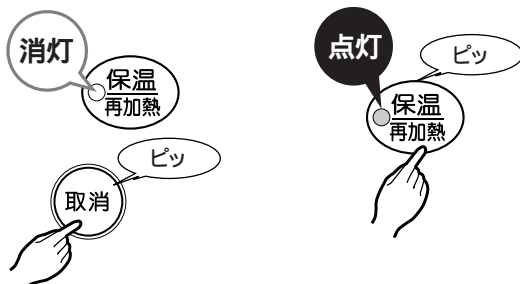
2 27ページの要領でクリーニングする

# 8 保温について

●白米（無洗米）のつやつやのおいしさを保ちます。

## 保温について

炊飯が終了すると自動的に保温に切り替わります。
※ただし、「おかゆ」「パン」は、保温ランプが点滅しますので、取消 キーを押してすぐに取り出し、お早めにお召しあがりください。そのままにしておきますと、のり状になったり、内ぶたについた露が落ちてきてべたついたりします。
●保温を中止するときは、取消 キーを押します。
●再度保温するときは、保温/再加熱 キーを押します。

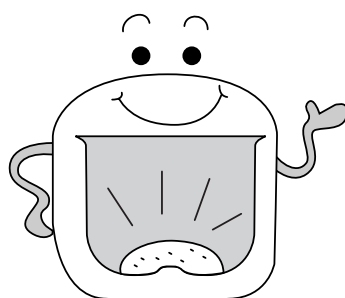
| 中止するとき | 再度保温するとき |
|---|---|

## 保温中の作動について

保温中は、保温ランプが点灯します。

保温中、内なべを持ち上げると保温が取り消されますので、ご注意ください。

ご注意

## 少量のごはんを保温するとき

ごはんを内なべの中央に寄せて保温してください。また、できるだけ早くお召し上がりください。

## 保温経過時間の表示について

保温中は保温経過時間が表示されます。
保温経過時間は、1時間単位で24時間まで表示されます。
24時間を超えると、「24」が点滅してお知らせします。

ご注意
●におい・パサつき・変色・腐敗や内なべの腐食などの原因になるため、下記のような保温はしないでください。
- 冷やごはんの保温
- 冷やごはんのつぎ足し
- しゃもじを入れたままの保温
- コンセントを抜いての保温
- 24時間以上の保温
- 最小炊飯量以下の保温（P33の仕様表を参照）
- 白米・無洗米以外の保温

●乾燥・変色・におい・べたつきの原因になるため、内なべの縁・パッキン類・放熱リングにごはんつぶなどがついたときは、必ず取り除いてください。
●ご使用環境の厳しい状況の場合（寒冷地や周囲の温度が高い場合など）は、お早めにお召し上がりください。



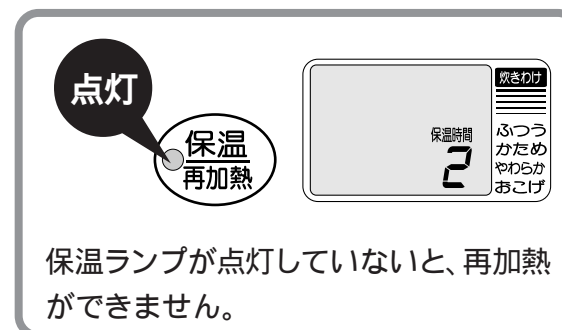
# 9 再加熱のしかた

●保温中のごはんは、食べる前に再加熱するとあつあつのごはんになります。

## 1 保温中のごはんをほぐす

## 2 大さじ1～2杯の打ち水を均一に行う

ワンポイント 打ち水をすると、パサつきを抑え、ふっくらと仕上がります。

## 3 保温ランプの点灯を確認する

保温ランプが点灯していないと、再加熱ができません。

## 4 保温/再加熱 キーを押す

※再加熱をやめたい場合は、取消 キーを押してください。

## 5 加熱したごはん全体をよくほぐし、均一にする

ご注意
●ごはんが内なべの半分以上あるときは、量が多すぎて、充分にあたためられません。
●下記のような状況で再加熱すると、ごはんがパサつきます。
- ・炊きあがり直後など、ごはんがすでに熱いとき。
- ・ごはんが最小炊飯量（1.0Lタイプは1合、1.5Lタイプは2合）以下のとき。（P33の仕様表参照）
- ・3回以上くり返して再加熱したとき。

音
ごはんが冷たい（約55℃以下）ときは、再加熱ができません。「ピピピ」と音でお知らせします。

# 10 お手入れのしかた

●ご使用後は、いつまでも清潔にご使用いただくために、必ずその日のうちにお手入れしてください。また、お手入れは定期的に行ってください。
●パンを作った後はにおいが残りやすいので、必ずその日のうちにクリーニングを行ってください。（P27参照）

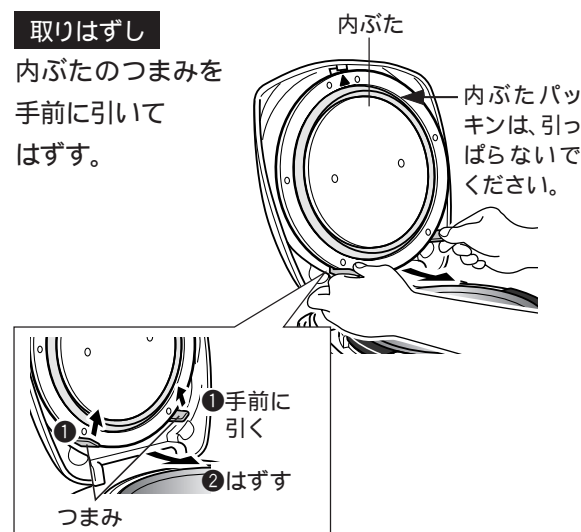
**⚠注意　差し込みプラグを抜き、本体が冷えてからお手入れする。**

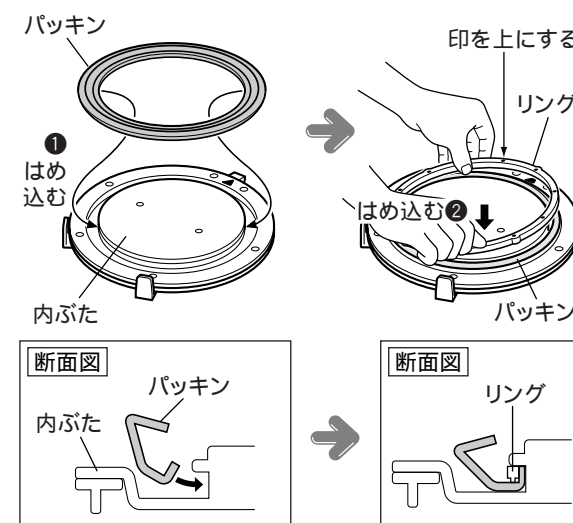
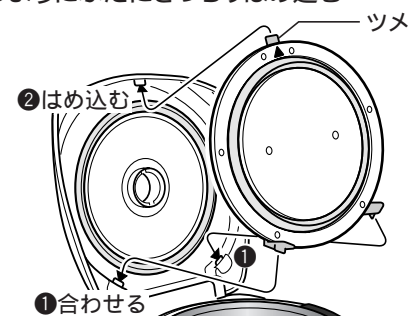
●パッキン類は、はずさないでください。
●腐食やにおいを防ぐため、内なべや内ぶたはいつも清潔にしてください。
●台所用合成洗剤（食器用・調理器具用）以外（シンナー・クレンザー・漂白剤・化学ぞうきん・金属たわし・ナイロンたわしなど）は使わないでください。
●必ず各部を取りはずした後、お手入れしてください。
●フッ素加工面が傷ついたり、はがれたりする原因になるため、内なべに食器類などを入れて、一緒に洗わないでください。
●ふた・スチームキャップを洗った後は、すぐに乾いた布で水分をふき取ってください。水分をふき取らないと、「水滴」の跡が残る場合があります。
●食器洗浄機や食器乾燥器などの使用はしないでください。変形するおそれがあります。

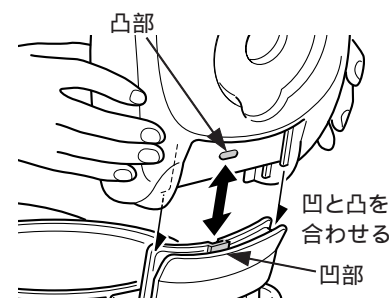
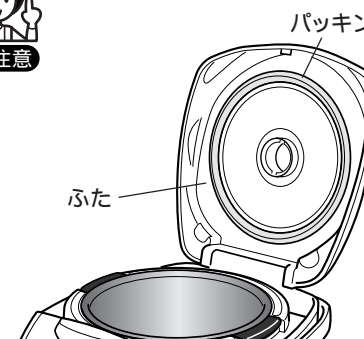
## お手入れのしかた

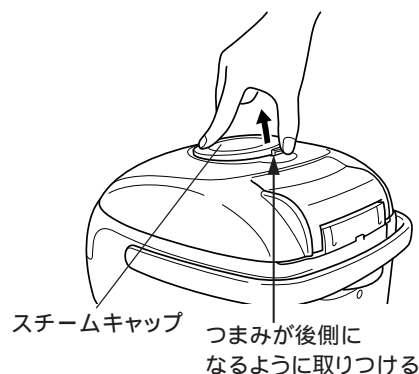
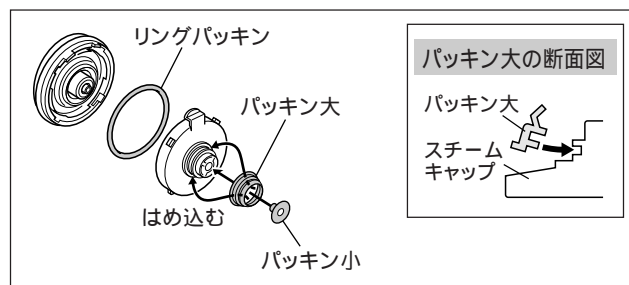
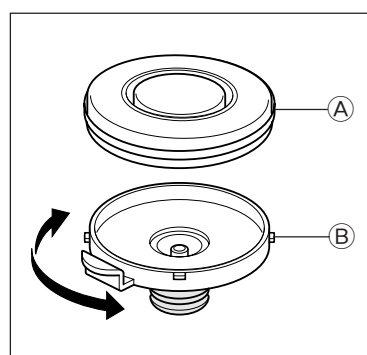
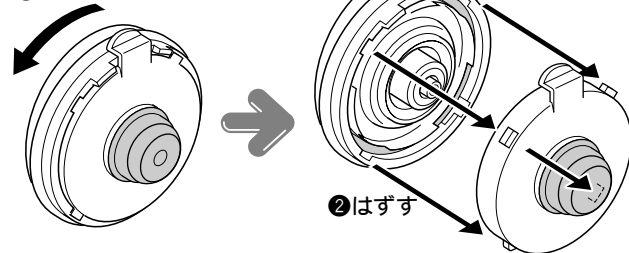
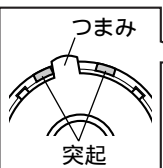
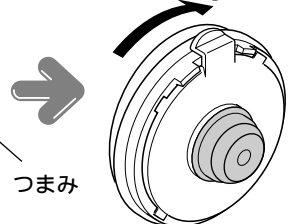
| 各　部 | お手入れのしかた |
|---|---|
| 内なべ、内ぶた、しゃもじ立て、しゃもじ、計量カップ | ①水またはぬるま湯で、やわらかいスポンジで洗う。<br>②乾いた布で水分をふき取り、充分に乾燥させる。 |
| スチームキャップ、ふた | 流し洗いができます。<br>①水またはぬるま湯で、やわらかいスポンジで流し洗いをする。<br>②乾いた布ですぐに水分をふき取り、充分に乾燥させる。<br>ご注意　変形するおそれがあるため、下記のような洗いかたはしないでください。<br>・つけおき洗い。<br>・熱湯での流し洗い。<br>・炊飯直後の高温状態での流し洗い。 |
| 本体、センターセンサー | ●かたくしぼった布で、本体の外側・内側の汚れをふき取る。<br>●こげついたごはんつぶ・米つぶなどがセンターセンサーについている場合は取り除く。<br>※取れにくい場合は、市販のサンドペーパー（320番程度）で取り除き、かたくしぼった布でふき取る。<br>ご注意　本体内部へは、絶対に水が入らないようにしてください。 |

## 内ぶたの取りはずし・取りつけ

**取りはずし**
**内ぶたのつまみを手前に引いてはずす。**

ご注意　内ぶたパッキンがはずれたときは、パッキンの方向に注意して奥まではめ込んだ後、リングをきっちりはめ込んでください。（下図参照）蒸気もれなどの故障の原因になります。

**〈内ぶたパッキンのつけかた〉**

**取りつけ**
**図のようにふたにきっちりはめ込む**

## ふたの取りはずし・取りつけ

**ふたを開ききった状態にし、引き上げてはずす。**
※取りつけは、取りはずしの逆手順。

ご注意　ふたのパッキンは引っぱらないでください。

## スチームキャップの取りはずし・取りつけ

**ふたのくぼみに指を入れ、引き上げてはずす。**
※取りつけは、取りはずしの逆手順。

●スチームキャップのパッキンがはずれたときは、パッキンの方向に注意して奥まできっちりはめ込んでください。
●必ずパッキン類をセットして使用してください。そうしない場合、蒸気がもれてうまく炊飯できない場合があります。

### 〈スチームキャップのはずしかた・つけかた〉

ⒶⒷ2つの部分にはずせます。

## クリーニングのしかた

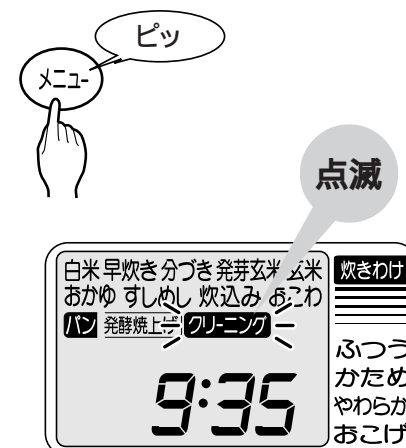
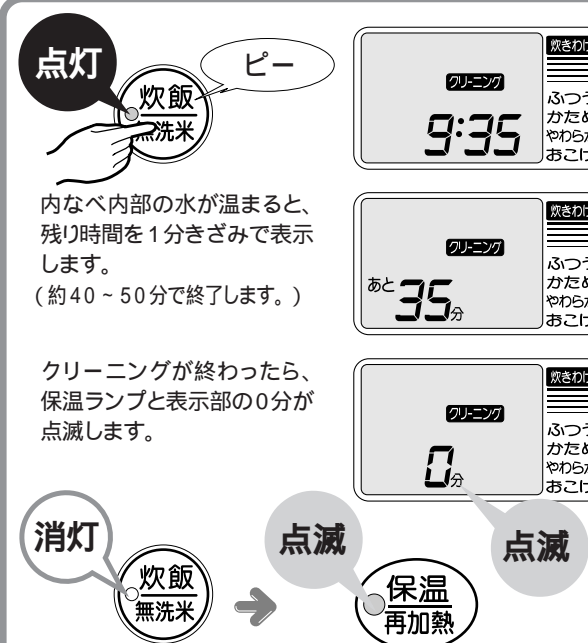
**パンを作った後や、炊飯ジャーににおいがついた場合は、下記の手順でクリーニングをしてください。**

### 1 クエン酸（約20g）と水を内なべに7～8分目入れ、本体にセットする

### 2 差し込みプラグをコンセントに確実に差し込む

### 3 メニュー キーを押して、「クリーニング」を選択する

### 4 炊飯/無洗米 キーを押す

●内なべ内部の水が温まると、残り時間を1分きざみで表示します。
（約40～50分で終了します。）

●クリーニングが終わったら、保温ランプと表示部の0分が点滅します。

### 5 取消 キーを押し、差し込みプラグを抜いて電源コードを収納する（P7参照）

### 6 本体が冷えてから、残った湯を捨て、24ページの要領でお手入れをする

※においによっては、完全に落ちない場合があります。完全に落ちない場合は、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までご相談ください。

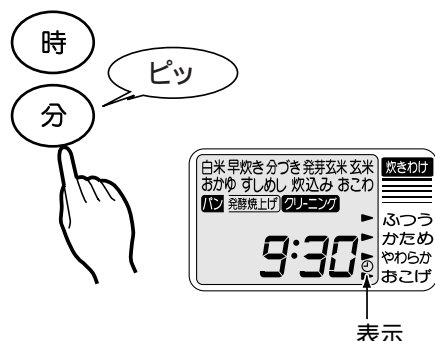
# 11 現在時刻の合わせかた

**●時刻は24時間で表示されます。**

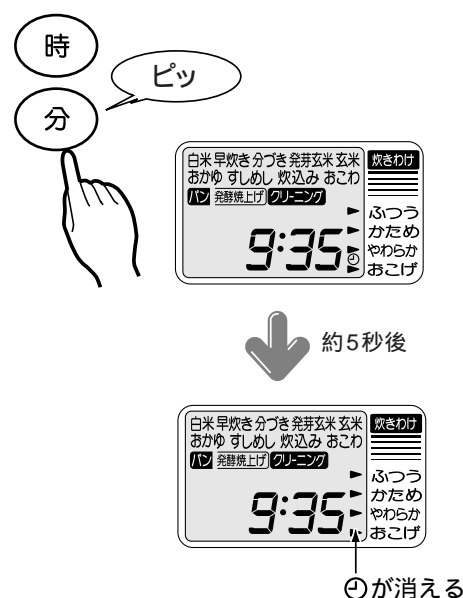
※炊飯中☆・保温中・タイマー予約中・再加熱中は、時刻合わせできません。

## 現在時刻の合わせかた（例:「9:30」を「9:35」に変更する場合）

### 1 差し込みプラグをコンセントに差し込む

### 2 時 または 分 キーを押して、時刻セットモードにする

⏲が表示されます。

※ 時 または 分 キーを押した後、約5秒間何もしないと、⏲が消えて時刻合わせできません。

### 3 時 と 分 キーを押して、時刻を合わせる

●「時」は 時 キー、「分」は 分 キーを押して合わせます。

●押し続けると早送りになります。

●時刻を合わせ終わってから、約5秒後に⏲が消え、時刻合わせ完了です。



☆炊飯中は、パン発酵・パン焼上げ・クリーニング中も含みます。

# 12 うまく炊けない?と思ったら

**炊きあがったごはん、炊飯中、保温中のごはんがおかしいときは、次の点をお調べください。**

| こんなとき | | お米の量や具の量、水加減を間違えた | メニュー選択を間違えた | 内なべの裏・センサーにこげついたごはんつぶ、米つぶや水滴などがついている | 内なべが変形している | 長時間の停電があった | よくほぐさなかった | パッキン類や内なべの縁、放熱リングなどにこげついたごはんつぶ、米つぶなどがついている | 充分洗米しなかった（無洗米は除く） | お湯（35℃以上）で洗米や水加減をした | 洗米後、長時間浸水させた | ふたが確実に閉まっていない | おこげの炊飯をした |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 参照ページ | 9~11·33 | 12·14·17 | 10·11·24~26 | ー | 33 | 15 | 10·11·24~26 | 9·10 | 9~11 | ー | 11·24~26 | 12·14·17 |
| 炊きあがったごはんが | かたすぎる | ● | ● | ● | ● | ● | ● | | | ● | | ● | |
| | やわらかすぎる | ● | ● | ● | ● | ● | ● | | | ● | | ● | |
| | 生煮えになる | ● | ● | ● | ● | | | | | ● | | | |
| | しんがある | ● | ● | ● | ● | | | | | ● | | | |
| | おこげができる | ● | ● | ● | ● | | | | ● | ● | ● | | ● |
| | ぬか臭い | | | | | | | | ● | | | | |
| 炊飯中に | 蒸気がもれる | ● | | ● | ● | | | ● | | | | ● | |
| | 吹きこぼれる | ● | ● | ● | | | | ● | ● | | | | |
| | 炊飯時間が長い | ● | ● | ● | ● | ● | | ● | | | | | |

| こんなとき | | お米の量や水加減を間違えた | 内なべの裏・センサーにこげついたごはんつぶ、米つぶなどがついている | 長時間の停電があった | よくほぐさなかった | パッキン類や内なべの縁、放熱リングなどにこげついたごはんつぶ、米つぶなどがついている | 充分洗米しなかった（無洗米は除く） | 再加熱を3回以上行った | 12時間以上のタイマーセットをした | 24時間以上の保温を続けている | 白米・無洗米以外を保温した | 最小炊飯量以下で保温または再加熱した | 少量のごはんをドーナツ状に保温した | 冷やごはんのつぎ足しをした | しゃもじを入れたままで保温した | お手入れが不充分 | 炊きあがり直後の熱いごはんで再加熱した | パンを作った後、クリーニングをしなかった |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 参照ページ | 9~11·33 | 10·11·24~26 | 33 | 15 | 10·11·24~26 | 9·10 | 23 | 16·17 | 22 | 22 | 22·23·33 | 22 | 22 | 22 | 24~27 | 23 | 21·24·27 |
| 保温中のごはんが | におう | | ● | ● | | ● | ● | | ● | ● | ● | ● | | ● | ● | ● | | ● |
| | 変色する | | ● | | ● | ● | | ● | | ● | ● | ● | ● | ● | ● | | | |
| | パサつく | ● | ● | | ● | ● | | ● | | ● | ● | ● | ● | ● | ● | | | |
| 再加熱したごはんがパサつく | | ● | ● | | | | | ● | | | | ● | | | | | ● | |

# 13 パンがうまく作れない?と思ったら

**発酵させた生地、焼きあがったパンがおかしいときは、次の点をお調べください。**

| こんなとき ＼ お調べいただくこと |  | 材料の種類・分量を間違えた | 材料をよくこねなかった | 発酵時間を間違えて合わせた | 発酵が足りなかった※1 | 発酵させすぎた※2 | こねた生地を冷蔵庫に入れておくなど、すぐに発酵させなかった(生地の温度が低かった) | 焼き時間が短かった | 焼き時間が長かった | 片面しか焼いていない | 焼きあがったパンをすぐに取り出さずに放置した | 内なべの裏・センターセンサーにこげついたごはんつぶ、米つぶや水滴などがついている | 内なべが変形している | パッキン類や内なべの縁、放熱リングなどにこげついたごはんつぶ、米つぶなどがついている | ふたが確実に閉まっていない | 途中で停電があった |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 参照ページ |  | 18 | 18 | 19・20 | 18~20 | 18~20 | — | 20・21 | 20・21 | 21 | 21 | 10・11・24~26 | — | 10・11・24~26 | 11・24~26 | 33 |
| 発酵させた生地 | ふくらまない・ふくらみが足りない | ● | ● | ● | ● |  | ● |  |  |  |  |  |  |  | ● | ● |
| 発酵させた生地 | ふくらみすぎる | ● |  | ● |  | ● |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 発酵させた生地 | べたつく | ● | ● |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ● |
| 焼きあがったパン | 小さくかたい | ● | ● | ● | ● |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 焼きあがったパン | きめが粗くパサつく | ● |  | ● |  | ● |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 焼きあがったパン | 中がねっとりする(パンが生焼け) | ● | ● |  |  |  |  | ● |  |  |  |  |  | ● | ● | ● |
| 焼きあがったパン | 内ぶたにくっつく(ふくらみすぎる) | ● |  |  |  | ● |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 焼きあがったパン | こげる | ● |  |  |  |  |  |  | ● |  |  | ● | ● |  |  |  |
| 焼きあがったパン | 焼き色がつかない |  |  |  |  |  |  | ● |  |  |  |  |  | ● | ● | ● |
| 焼きあがったパン | 香りがわるい |  | ● |  |  | ● |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 焼きあがったパン | 表面がしわになる |  |  |  |  |  |  |  |  | ● | ● |  |  |  |  | ● |
| 焼きあがったパン | 焼き色にムラがある |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ● |  |  |  |
| 焼きあがったパン | 表面がベタつく |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ● |  |  |  |  |  |

※1…生地の温度が低かったり、材料の種類・分量が間違っていたり、発酵時間が短いと発酵不足になります。
※2…生地の温度が高かったり、材料の種類・分量が間違っていたり、発酵時間が長いと発酵させすぎになります。



# 14 故障かな?と思ったら

**●修理を依頼する前に、次の点をお調べください。**
**下記の点検・処置をしても改善されないときは、お買い上げの販売店にご相談ください。**

**樹脂成形品について**
**※熱や蒸気にふれる成形品は、ご使用にともない傷んでくる場合があります。お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までご相談ください。**

**⚠警告　修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない。**

| こんなときは | ここを確認して | こう処置してください | 参照ページ |
|---|---|---|---|
| **セットした時刻に炊きあがっていない** | 現在の時刻が正しくセットされていますか。 | 時刻を正しくセットしてください。 | 28 |
|  | 29ページの「炊飯時間が長い」の項目を確認して、処置してください。 |  |  |
| **タイマーセットできない** | 現在の時刻が正しくセットされていますか。 | 時刻を正しくセットしてください。 | 28 |
|  | 表示時間が「0：00」で点滅していませんか。 | 現在時刻をセットしてください。 | 28 |
|  | 「炊込み」「おこわ」「パン」のメニューを選択していませんか。 | 「炊込み」「おこわ」「パン」はタイマー炊飯できません。 | 16・17 |
|  | タイマーセットができない時間を選択していませんか。 | タイマーセットの可能な時間でタイマー炊飯してください。 | 16・17 |
| **表示部がくもる** | パッキン類や内なべの縁に、こげついたごはんつぶ、米つぶなどがついていませんか。 | きれいに取り除いてください。 | 10・11・24~26 |
|  | 内なべの外側がぬれていませんか。 | 乾いたフキンでふき取ります。 | 10・11・24~26 |
| **再加熱できない** | [保温/再加熱]キーを押したら、「ピピピ」と警告音がする。 | ごはんが冷めています。約55℃以下のごはんは再加熱できません。 | 23 |
|  | 保温ランプが消えていませんか。 | [保温/再加熱]キーを押し、保温ランプの点灯を確認してから、再度[保温/再加熱]キーを押してください。 | 23 |
| **炊飯中☆・保温中・再加熱中に音がする** | 「ブーン」という音。 | ファンが作動している音です。故障ではありません。 | 8 |
|  | 「ジーッ」や「チリリリ…」という音。 | IHが作動している音です。故障ではありません。 | 8 |
|  | 上記の音とはまったく異なった音がする。 | お買い上げの販売店にご相談ください。 | — |
| **[炊飯/無洗米] [保温/再加熱]キーを押すと「ピピピ」と音がする** | 内なべがセットされていますか。 | 内なべをセットしてください。 | 11 |
| **タイマー炊飯の予約をしているときに、「ピピピ」と音がする** | [予約]キーを押してから、約30秒間何もしないと音でお知らせします。 | 続けてタイマーセットを行ってください。 | 16・17 |



☆炊飯中は、パン発酵・パン焼上げ・クリーニング中も含みます。

| こんなときは | ここを確認して | こう処置してください | 参照ページ |
|---|---|---|---|
| **[取消]キーを押しても、取り消せない** | 他のキーよりも長めに確実に押していますか。 | 「ピッ」と音がするまで押してください。 | 7 |
| **時刻合わせの際、[時]または[分]キーを押しても時刻セットモードにならない** | 炊飯中☆・保温中・タイマー予約中・再加熱中は、時刻合わせできません。 | | 28 |
| **本体内に、水や米が入ってしまった** | 故障の原因になりますので、お買い上げの販売店にご相談ください。 | | － |
| **保温経過時間が点滅する** | 24時間以上、保温を続けていませんか。 | 保温時間が24時間を超えると、「24」が点滅してお知らせします。 | 22 |
| **差し込みプラグを抜くと、現在時刻や予約時刻、保温経過時間の記憶が消える** | プラグを差し込んだときに、表示部に「0：00」が点滅していませんか。 | リチウム電池が切れています。お買い上げの販売店にご相談ください。 | 8 |
| **キーを押しても反応しない** | 差し込みプラグがコンセントに差し込まれていますか。 | 差し込みプラグを、コンセントに確実に差し込んでください。 | 4・11 |
| | 表示部に「Err」が表示されていませんか。 Err | **本体をカーペットなどの上や、室温の高い場所に置いている**と、吸・排気孔がふさがれ、温度が上昇し、キーを押しても反応しない場合があります。そのような場合は、以下の手順で処置してください。<br>①差し込みプラグを抜く。<br>②吸・排気孔がふさがれない場所へ移動する。<br>③再度、差し込みプラグをコンセントに差し込み、キー操作を行う。<br>※それでも反応しない場合は本体の異常です。差し込みプラグを抜いた後、お買い上げの販売店にご相談ください。 | 6 |
| | 保温ランプが点灯していませんか。 | [取消]キーを押し、保温を取り消してから操作してください。 | 11 |
| **「ピーーー」と音が鳴り続けたり、「ピピピピピピ・・・・」という音がする** | 表示部に「Err」が表示されていませんか。 Err | 本体の異常です。差し込みプラグを抜いた後、お買い上げの販売店にご相談ください。 | － |
| **電源コードが巻き込まれない** | 電源コードを色テープ以上に引き出していませんか。 | お買い上げの販売店にご相談ください。 | 7 |
| | 電源コードが絡まったり、ねじれたり、ゴミが詰まったりしていませんか。 | ゴミを取り除いてください。絡まりやねじれを直してください。 | |
| **樹脂などのにおいがする** | 使いはじめたばかりではありませんか。 | ご使用とともに少なくなります。 | － |
| **プラスチック部分に線状や波状の箇所がある** | これは樹脂成形時に発生する線状や波状の跡です。使用上の品質に支障はありません。 | | － |

 ☆炊飯中は、パン発酵・パン焼上げ・クリーニング中も含みます。

# 停電があったとき

**万一停電があっても再び通電されると機能は正常に働きます。**

| こんなとき停電になったら | 再び通電されると |
|---|---|
| **タイマーセット中** | そのままタイマーが作動します。<br>（停電している時間が長く、セット時刻を過ぎている場合は、すぐ炊き始めます。） |
| **炊飯☆（再加熱）中** | 炊飯（再加熱）を続けます。 |
| **保温中** | 保温を続けます。 |

# 仕様

| サイズ | | 1.0L（5.5合）タイプ | 1.5L（8合）タイプ |
|---|---|---|---|
| 電源 | | 100V 50-60Hz | |
| 消費電力 | 炊飯電力 | 1210W | 1360W |
| | 平均保温電力 | 24W | 27W |
| 炊飯容量（L） | 白米 | 0.18～1.0（1～5.5合） | 0.36～1.44（2～8合） |
| | 分づき | 0.18～1.0（1～5.5合） | 0.36～1.44（2～8合） |
| | 発芽玄米 | 0.18～1.0（1～5.5合） | 0.36～1.44（2～8合） |
| | 玄米 | 0.18～0.63（1～3.5合） | 0.36～0.9（2～5合） |
| | 全がゆ | 0.09～0.27（0.5～1.5合） | 0.09～0.36（0.5～2合） |
| | 五分がゆ | 0.09（0.5合） | 0.09～0.18（0.5～1合） |
| | すしめし | 0.18～1.0（1～5.5合） | 0.36～1.44（2～8合） |
| | 炊込み | 0.18～0.54（1～3合） | 0.36～0.9（2～5合） |
| | おこわ | 0.18～0.54（1～3合） | 0.36～0.9（2～5合） |
| 食パンの最大量 | | 強力粉200g分 | 強力粉300g分 |
| 外形寸法（約cm） | 幅 | 27.4 | 30.1 |
| | 奥行 | 37.3 | 39.9 |
| | 高さ | 21.1 | 22.0 |
| 本体質量（約kg） | | 4.8 | 5.6 |
| コードの長さ（約m） | | 1.0 | |

**●保温時の消費電力は、電圧100V・室温20℃・満量保温の場合の平均電力（約）です。**
**※時計は、室温・使いかたによって1カ月に約30秒から120秒の差が生じる場合があります。**
**※「取消」の状態での消費電力は約0.8Wです。**
**●1カップ=約1合です。**

困ったときは

その他

☆炊飯中は、パン発酵・パン焼上げ・クリーニング中も含みます。

# 炊飯時間の目安

| サイズ＼メニュー | 白米 ふつう | 白米 かため | 白米 やわらか | 早炊き | 分づき |
|---|---|---|---|---|---|
| 1.0L（5.5合タイプ） | 43～53分 | 41～51分 | 49～59分 | 22～35分 | 46～56分 |
| 1.5L（8合タイプ） | 44～54分 | 42～52分 | 52～62分 | 27～37分 | 50～60分 |

| サイズ＼メニュー | 発芽玄米 | 玄米 | おかゆ | すしめし | 炊込み | おこわ |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1.0L（5.5合タイプ） | 46～56分 | 63～68分 | 57～62分 | 42～52分 | 43～53分 | 22～27分 |
| 1.5L（8合タイプ） | 46～56分 | 63～70分 | 57～65分 | 42～52分 | 43～53分 | 24～34分 |

※上記の時間は、すぐに炊いた場合のむらしあがりまでの時間です。（電圧100V、室温20℃、水温20℃、水加減は標準水位）

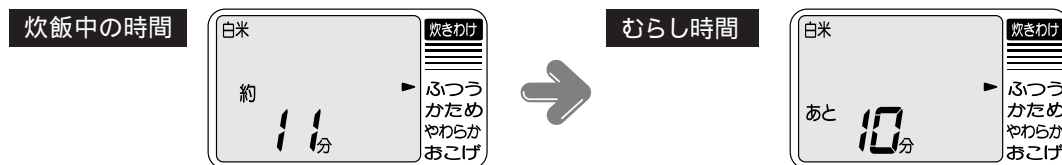
※無洗米を選択された場合は、各メニューともに１～５分長くなります。

※「白米」メニューで「おこげ」を選択された場合は、上記の「白米ふつう」の時間より1～3分長くなります。

※「炊込み」メニューで「おこげ」を選択された場合は、上記の時間とほとんど変わりません。

※炊飯時間は、炊飯量、お米の種類、具の種類や量、室温、水温、水加減、電圧、タイマーを使用したときなどにより多少異なります。

**〈「白米」「無洗米白米」の炊飯時間の目安について〉**

「白米」「無洗米白米」は炊飯中に炊飯時間の目安が表示されます。炊飯中の時間が１分きざみで約11分までカウントダウン表示された後、むらしあがるまでの残り時間（あと10分）が表示されます。

炊飯中の時間

むらし時間

※炊飯中の時間は、室温・水温などにより多少異なることがありますので、炊飯中の時間が約１４分まで表示された後、むらし時間（あと１０分）が表示されるなど、多少の誤差が生じる場合があります。

# 消耗品について

パッキン類は消耗品です。使いかたによって差がありますが、ご使用にともなって傷んできます。
汚れやにおい・破損がひどくなったときは、お買い上げの販売店にご相談ください。